

Domaine La Rectorie - L' Argile 2017 - AOC Collioure



Cuvée
L' Argile
Appellation
Collioure
Millésime
2017

[Commandez en ligne](#)

Au Domaine de La Rectorie les vinifications sont guidées par le choix des vignes : à partir d'une trentaine de parcelles d'expositions et d'altitudes différentes (0 à 400 m) ils terminent les vendanges en ayant vinifié une trentaine de vins. L'âge des vignes, la maîtrise des rendements, le maintien des cépages originaux... c'est par ces moyens simples qu'ils restent en harmonie avec l'identité de ce terroir. Le cépage principal est le grenache noir pour le Banyuls complété d'un peu de syrah de carignan et de mourvèdre pour le Collioure. Les Blancs sont issus de grenache gris.

Terroir

Terrasses de schistes

Cépages

Grenache Blanc et Gris

Vinification

Vendange manuelle. Sélection des baies. Pressurage direct. Fermentation en fût de chêne.

Dégustation

Robe pale cristalline. Nez complexe, aux notes florales, vanillées et minérales. En bouche on retrouve une attaque assez ronde, équilibrée, de la finesse, et des notes de minéralité dues au terroir.

Consommation

Apéritif. Poissons grillés, Zarzuela.

Elevage

En fût de chêne, sur lies jusqu'au printemps.

Mot du caviste

Très joli millésime, dommage qu'il y en ait si peu...



Elevage en
fût de chêne



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/1488>